SUNTORY

おいしい角ハイボールのつくり方

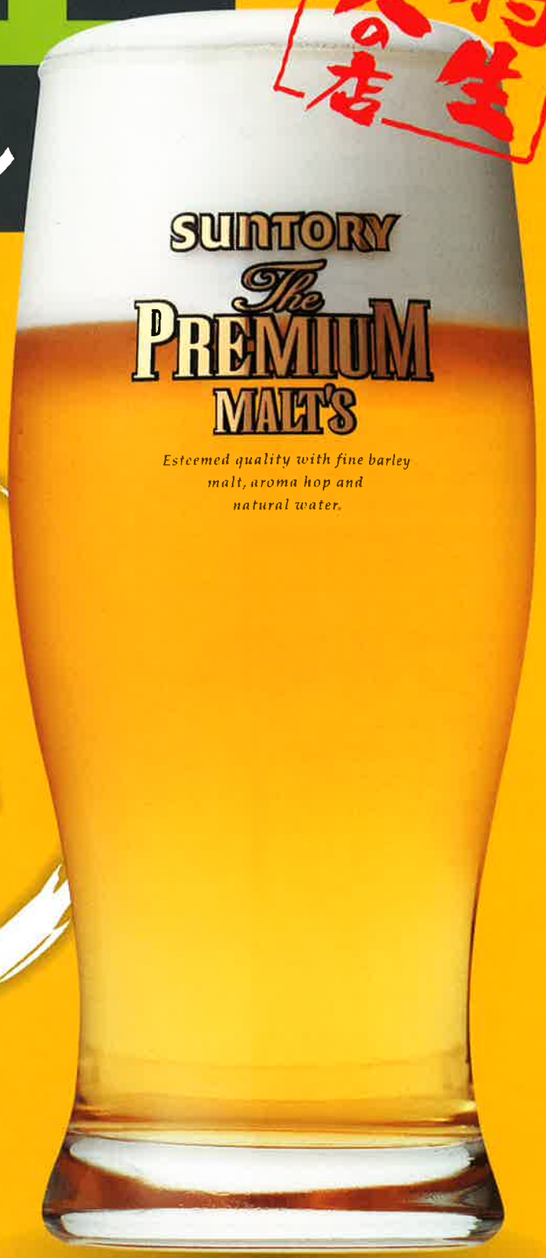
近年、角ハイボールの人気が急上昇しています。
しかし「味が薄い」「炭酸が弱い」など、お店によって味にバラつきがあると指摘されるお客様の声も。
売上に直結する角ハイボールだからこそ、
美味しいつくり方をマスターして、
お客様の笑顔をもっと増やしませんか？

飲食店売上アップの巻

SUNTORY

サントリー 樽生 取扱いマニュアル

サントリー認定 樽生達人の店



おいしい樽生のつくり方

'12.09~

樽生 取扱いマニュアル CONTENTS

巻頭ページ
おいしい樽生4つのCheckPoint! P.3
おいしいビールの合い言葉 P.5

巻末ページ
サントリーの樽生は「水」にこだわる工場から P.48
サントリー 樽生ラインナップ P.49

樽生三原則

おいしい樽生を実現するためには、
器具へのキメ細かな心くばりがとっても重要!
この章では樽生を注出する器具への
メンテナンス方法をご紹介いたします。

❶ 毎日の洗浄
洗浄の必要性 ……7
ビール回路の水洗浄(毎日実施) ……9
スポンジ洗浄(週1度以上実施) ……11
周辺器具(コック)の洗浄……13
周辺器具(ディスペンスヘッド)の洗浄 …15
【ご参考資料】
樽・炭酸ガスボンベの取替時期 ……16

❷ 適正なガス圧
炭酸ガスの役割 ……17
温度カードの見方 ……18
樽生の温度と適正なガス圧の目安 …18

❸ 静置冷却
樽は静かに低温で保管! ……19
樽の保管方法 ……20
ガス抜き装置について……20

樽生三原則

こだわり2ケ条

樽生をお客様へご提供する時には
2つのこだわりが必要です。
一つは樽生を注ぐグラス、もう一つは
注ぎ方。それぞれは些細な事ですが
樽生の味に大きく影響するこだわりです。

❶ きれいなグラスと自然乾燥
グラス(きれい/洗浄不足)の比較 …21
グラス洗浄 ……22

❷ おいしい樽生の注ぎ方
クリーミーな泡の役割 ……23
スモーキーバブルス ……23
おいしい樽生の注ぎ方 ……24
注出法(正しい/間違った)の比較 ……24
さらにおいしく ……25

こだわり2ケ条

生ビールを注出する器具

達人は道具に精通するもの。
おいしい樽生を注出するための各器具を
分かりやすくご紹介いたします。

P.28

ディスペンサー

P.29

コック

P.30

ディスペンスヘッド

P.31

減圧弁

P.32

継手・ビールホース・ガスホース

P.33

炭酸ガスボンベ
炭酸ガスボンベ交換
P.37

P.35

樽生
ロスの少ない樽交換
P.37

生ビールを注出する器具

トラブル対応

サントリーが過去に承りました
よくある樽生のトラブルを取りまとめ、
その原因と対処法を分かりやすく
ご紹介いたします。

ビールが冷えない P.40
泡の量が多い P.41
ビールが出ない P.43
ビールが漏れる P.44
炭酸ガスが漏れる P.45
ビールが濁っている 異味・異臭がする P.46
泡がたたない P.47

トラブル対応

おいしい生ビールをお客様にご提供いただくために

樽生ビールは、缶や瓶で飲むビールとは違い、飲食店様でグラスで提供していただく時に、はじめて「完成品」となります。飲食店様に、おいしいビールをご提供いただくために、樽生の品質管理から、器具の取り扱い・トラブルの対処方法に至るまでを分かりやすく解説したマニュアルをご用意いたしました。正しい知識と技術を身につけていただき、「おいしさ」と「サービスの工夫」にお役立ていただければ、お店の売り上げアップに貢献できるとサントリーでは考えます。

※樽詰め生ビールについて説明していますが、「新ジャンル樽詰め」についても同様です。

STOP! 未成年者飲酒

飲酒は20歳を過ぎてから。
飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の
発育に悪影響を与えるおそれがあります。
お酒はなによりも適量です。

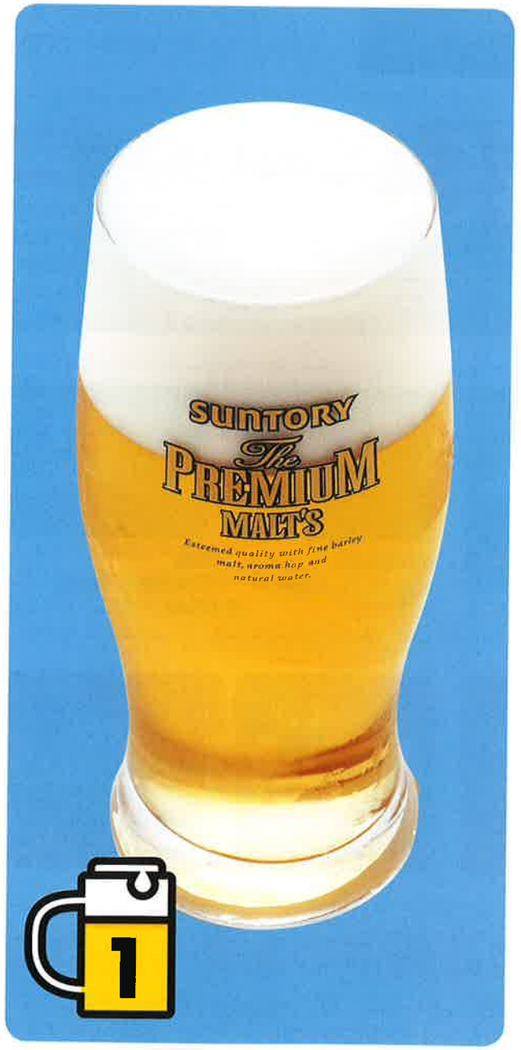
●ご使用の前に必ず機器メーカーの
取扱説明書の「安全上の注意」をよく読み、
その指示に従ってください。

※この印刷物は、古紙回収ルートで回収されれば、雑誌古紙として再生可能です。

生ビールの『おいしさ』を 演出するのはあなたです。

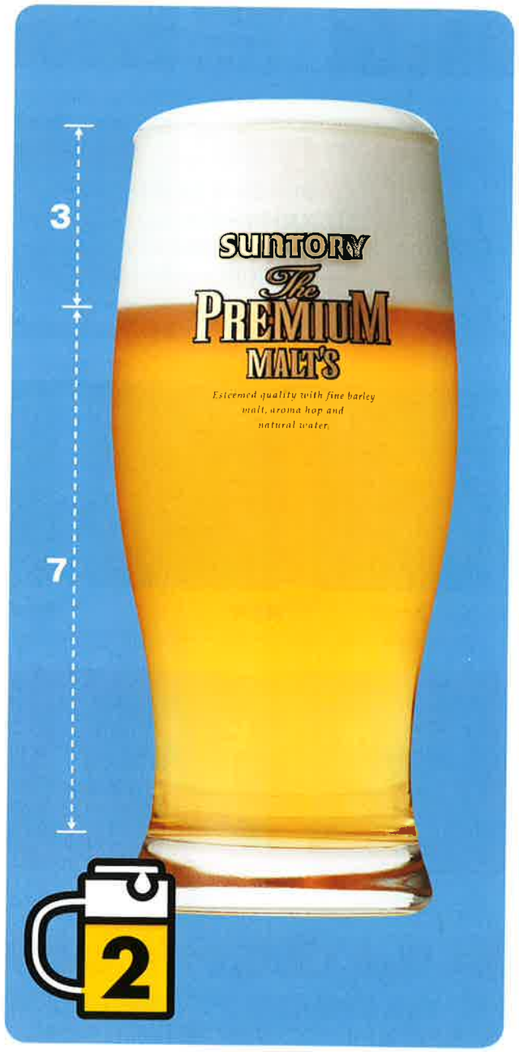
樽生は注ぎ方・洗浄方法ひとつで、もっとおいしくなります。
サントリーでは次の4つのチェックポイントをクリアした樽生が「本当においしい樽生」だと考えます。
その本当のおいしさを一杯でも多くご提供いただくこと、それが売り上げアップにつながると考えます。

おいしい樽生4つのCheckPoint!



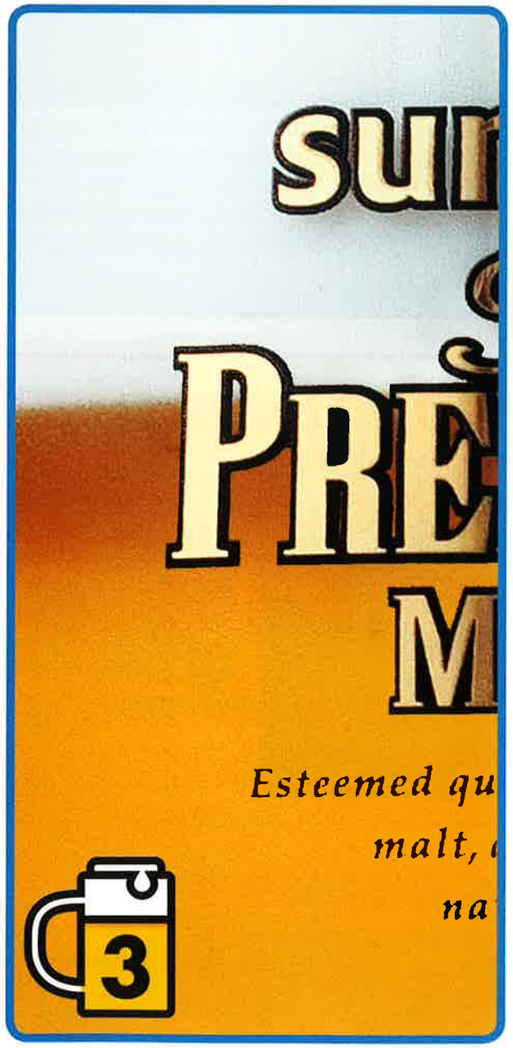
クリーミーな泡

美しくきめの細かい泡は、ビール中の炭酸ガスや、うま み成分が逃げるのを防ぐフタの役割を持っています。クリーミーな泡をつくることによって口あたりが良く、最後まで炭酸ガスの抜けない「おいしい樽生」が完成します。



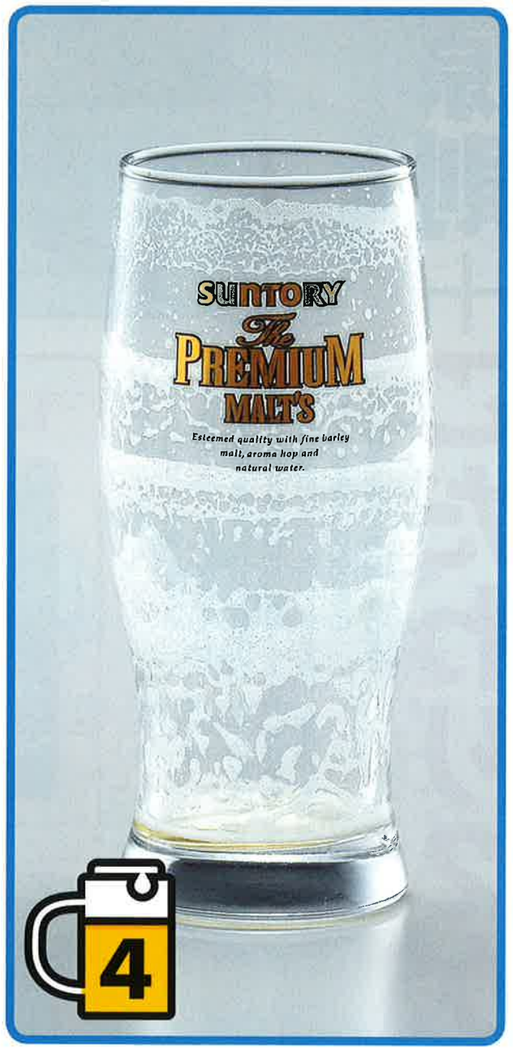
生ビールのおいしい比率 7:3

樽生のおいしさは「クリーミーな泡のなめらかな口あたり」と「飲んだ時の爽快感」。サントリーではその2つを気持ちよく楽しめるのは、ビール:泡=7:3のバランスだと考えます。



スモーキーバブルス

おいしい樽生には、泡とビールの間にもう一層、煙状の泡が発生します。これが「スモーキーバブルス」。ビールを一口飲むと、この細かい泡がビールをかき混ぜ、クリーミーな泡を再生します。何口飲んでも泡が持続するので、飲み干すまでおいしさと爽快さを味わっていただけます。



エンジェルリング（天使の輪）

おいしい樽生は、飲み干した後もそのおいしさを確認することができます。清潔なジョッキ・タンブラーでお飲みいただくと、泡が何層かの輪になる「エンジェルリング（天使の輪）」が残ります。このリングがおいしさの証明です。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

おいしいビールの合言葉は、

樽生三原則＋こだわり2ケ条

瓶・缶ビールと異なり、
ディスペンサーを使用する樽生は、
キメ細かい心くばりが必要です。
販売する飲食店様のお取り扱いが、
おいしい樽生を
「樽生三原則」+「こだわり2ケ条」の徹底が大切です。
おいしい樽生は、飲食店様の
売り上げアップにもつながります。

1.毎日の洗浄

グラスや器具を清潔に保つことが、新鮮でおいしい樽生を販売するキメ手です。グラスはもちろん、ディスペンサー・ビールホースも使用後は毎日洗浄を行い、ビール成分を完全に取り除いてください。併せて週に1度以上のスポンジ洗浄・コック・ヘッドの洗浄も心掛けてください。

2.適正なガス圧

樽生と炭酸ガスは一心同体。樽内ビール温度に合った圧力の設定がビール中の炭酸ガスの分離を防ぎ、本来のおいしさを保ちます。適正な炭酸ガス圧力をキープするため、常に樽の温度に注意してください。

3.静置冷却

低温管理と、静かな取り扱いが味の変化を防ぎます。樽生はつねに日陰の涼しい所で保管するのがベスト。激しい振動を与えると、炭酸ガスがビールの中から分離してしまいます。生本来の味を保つため、取り扱いには十分な注意が必要です。

樽生三原則

1.きれいなグラスと自然乾燥

汚れたグラスや、布で内側を拭いたグラスは、ビールの泡をすぐに消してしまいます。おいしい樽生のポイントである「クリーミーな泡」を消さないために、グラスはきれいに洗浄し、そして必ず自然乾燥してください。

2.おいしい樽生の注ぎ方

おいしい樽生を注出するためには、「注ぎ方」が大切です。正しい操作で注がれた樽生は、泡とビールのバランスも良く、泡がなかなか消えません。樽生本来のおいしさを味わっていただくことができます。

【グラスの管理5原則】

洗った後は自然乾燥しましょう。

布拭きは厳禁です。

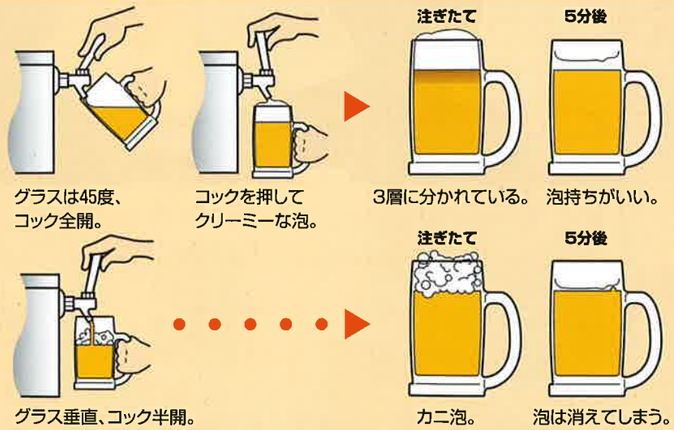
油ものと一緒に洗わないようにしましょう。

グラスに氷をつけないようにしましょう。

何日も使わなかったグラスは洗ってから使用しましょう。

知っておくと便利! One-Point Advice

正しい注ぎ方をマスターしておいしい樽生をさらにおいしくサーブしてください。



グラスは45度、コック全開。

コックを押してクリーミーな泡。

3層に分かれている。

泡持ちがいい。

グラス垂直、コック半開。

カニ泡。

泡は消えてしまう。

こだわり2ケ条

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

樽生三原則❶洗浄の必要性

お客様の「樽生に関するお問い合わせ」のおよそ2/3は洗浄不足が原因です。
食器と同じように、ディスペンサーも毎日営業終了時に、洗浄する習慣をつけてください。
お客様においしい樽生を1杯でも多く飲んでいただくためには、
ディスペンサーの洗浄は欠かせません。

なぜ洗浄が必要なのでしょうか?

下の図を見比べてください。ビール回路を洗浄している様子と洗浄していない様子を表したものです。洗浄していないビール回路には、残ったビール成分等が汚れとして付着しているのがよく分かります。この汚れは、ビール品質を著しく損ないます。おいしいビールを提供するためにも、これらの洗浄は欠かせないのです。

洗浄をしないとこんなに違う

ディスペンサーは、洗浄をしないと汚れが付着して、ビールの味や香りに大きく影響を与えます。
きちんと洗浄していると、洗浄で出てきた水は汚れが無く透明です。

洗浄に使用する器具

ステンレス製広口洗浄樽(ガス抜き安全弁付き)

※使用後は水を切るため、逆さにして保管してください。
●ガスを抜くときは、ガス抜きバルブのボタンを押します。
●4~4.5kgf/cm²以上になると安全弁よりガスが放出されます。

【新タイプの特長】
1 蓋がステンレス製になり、さらに安全になりました。
2 安全弁がわかりやすくなりました。

安全弁付きガス抜きバルブ
洗浄樽に炭酸ガスの圧力がかかっている状態だと、写真のように赤い印が見えます。

⚠ 洗浄容器によるディスペンサーの洗浄は、P.9の手順に従って正しく行ってください。

①洗浄容器へのディスペンスヘッドの取り付けは、必ずディスペンスヘッドのハンドルを上げた状態で、右まわりにしっかり止まるまで回して取り付けてください。
②洗浄時のガス圧が高すぎると、洗浄容器が破裂して大ケガをするおそれがあります。ガス圧は必ず販売時の圧力で使用してください。
③洗浄容器には湯を入れないでください。ホースが熱で破裂し、ヤケドをするおそれがあります。
④洗剤・薬品を使用しないでください。薬剤等がビールに混入し、健康を害するおそれがあります。

⚠ 飛んで危険!
残ガスを抜き忘れると「ポン」と大きな音がします。
洗浄終了時にはガス抜きボタンを押して、洗浄容器に残ったガス圧を完全に抜いてからディスペンスヘッドを外してください。残ガスを抜き忘れると「ポン」と大きな音がして、ディスペンスヘッドが勢いよく飛び、大ケガをするおそれがあります。

洗浄スポンジ

ディスペンサー洗浄用バケツ

ディスペンサー洗浄ブラシ

グラス洗浄用スポンジ

※お取り扱いについてのご不明な点は弊社担当営業マン、または樽生アドバイザーまでご相談ください。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

樽生三原則❶ビール回路の水洗浄　毎日実施

関連ページ 各器具の詳細説明 P.27~

「毎日の営業終了時」に行っていただく、ビール回路の水通し洗浄です。
おいしいビールをご提供いただくために、必ず実施してください。

準備

1 洗浄樽の内部がきれいなことを確認し、洗浄容器に水を入れます。フタをしっかり締めてください。

⚠ 必ず当社指定の洗浄容器・ディスペンスヘッドをご使用ください。

2 樽に付いているヘッドを外します。

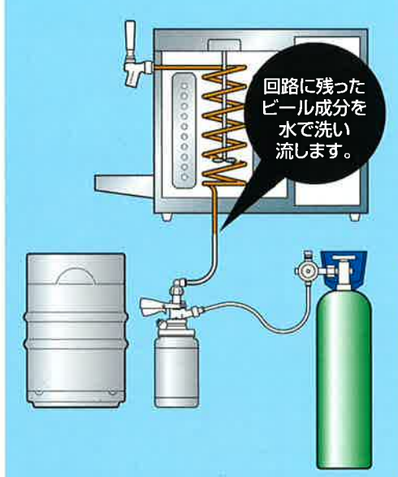
3 ヘッドを洗浄樽に取り付け、時計回りに止まるまで回します。

4 ビールコックに「洗浄用バケツ」をセットします。

5 圧力は営業中にビールを注出していた時と同じ圧力に調整します。

⚠ 減圧弁の異常が認められた場合、炭酸ガス元栓を締めサントリー樽生サポートまでご連絡ください。

洗浄作業



6 コックが閉じているのを確認してから、ハンドルを下げます。

7 コックを倒します。バケツに出てくる中身がビールから水に変わったらクリーミーコック側も十分に水洗いをしてください。

8 7の作業を何回か繰り返します（1つのコックにつき1本の洗浄樽の水を使いきってください）。

9 水が無くなったら、ビールラインもクリーミーコックも十分に水切りをします。

10 ヘッドのハンドルを上げます。

11 減圧弁の圧力設定ダイヤルを「0」へ戻し、元栓を締めます。

12 洗浄樽のガス抜きボタンを押して残りのガスを抜きます。

⚠ **洗浄樽からディスペンスヘッドを外す前に、必ずガスを抜いてください。**
ガスが残った状態でディスペンスヘッドを外そうとするとガス圧でヘッドが勢いよく飛び、大ケガをするおそれがあります。洗浄樽本体の表示をよく読み、その指示に従って安全に作業を行ってください。

13 ヘッドを取り外します。

洗浄後

14 **樽**
水で樽口を洗い流して、きれいなふきんで水分を完全に拭き取り、キャップシール、またはキャップをかぶせて、風通しの良い低温な場所に保管します。

15 **洗浄樽**
洗浄樽を逆さにして保管します。

16 **受け皿**
受け皿を本体から取り外し、水洗いをします。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

樽生三原則❶ビール回路のスポンジ洗浄 週1度以上実施

毎日の水洗浄だけでは落ちない汚れがあります。
汚れを蓄積させないように**1週間に1度以上**スポンジ洗浄で汚れをそぎ落としてください。

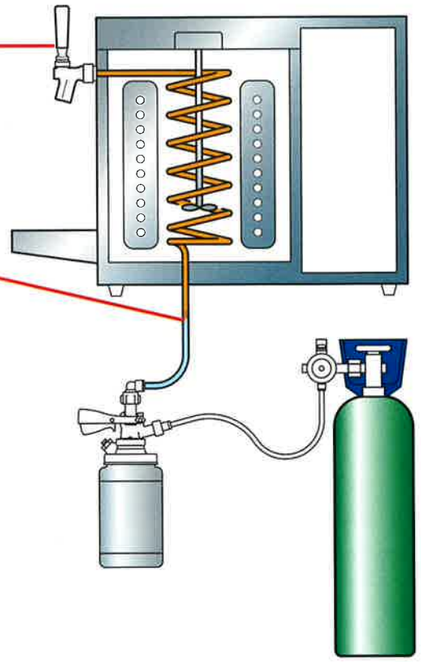
スポンジ洗浄とは?

回路に残ったビール成分をスポンジで洗い流す作業です。

水洗浄で落ちない汚れを水圧でスポンジを
押し出していく事によりそぎ落とします。

週に1度のスポンジ洗浄で汚れが蓄積する(洗浄水が白濁する)場合は、週に2度以上にスポンジ洗浄の頻度をあげて、透明な洗浄水が出てくる状態を保ちましょう。また、1度あたりのスポンジ洗浄は、透明な洗浄水が出てくるまで実施します。

スポンジはきれいなものをご使用ください。また洗浄後はきれいに洗い、乾燥させてから再使用してください。



さらに、おいしいビールのご提供のために!

清潔なビールサーバーを保つには最適な毎日洗浄+スポンジ洗浄が必要です。

毎日洗浄+週1度のスポンジ洗浄でもビール回路は汚れる場合があります。
おいしいビールのご提供のためにも最適な洗浄頻度で実施しましょう!

関連ページ 各器具の詳細説明 P.27~

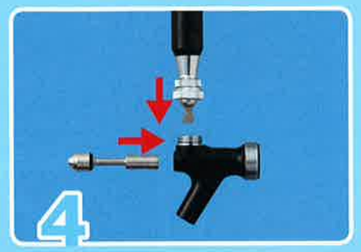
水洗浄後のスポンジ洗浄

P.9·10の「準備(1~5)」·「洗浄作業(6~13)」まで行った後、引き続きこのページの作業を行ってください。終わりましたら「洗浄後(14~16)」まで行って終了です。

洗浄樽に水を入れ、フタをしっかり締めてください。

ヘッドを洗浄樽に取り付け、時計回りに止まるまで回します。

コックを取り外します。
※コック取付部分のパッキン(オーリング)の紛失に注意してください。



コックのスライド弁を逆さにしてセットします。

コックを取り付けます。
※コック取付部分のパッキン(オーリング)の紛失に注意してください。

ガス圧を調整します。圧力が「2kgf/㎠」以下だとスポンジが詰まる危険性があるので、約3kgf/㎠前後に設定をしてください。

ビール継手を外して、ビールホースに「洗浄スポンジ」1個を入れて、ヘッドに取り付けます。スポンジは奥までしっかり押し込みます。
※スポンジを2個以上入れると詰まる原因になります。

洗浄用バケツをコックにセットし、ヘッドのハンドルを下げ洗浄を始めます。スポンジが出たらヘッドのハンドルを上げて終了します。
※汚れた水が出てきた場合は、きれいになるまで繰り返してください。

減圧弁の圧力を「0」にして、洗浄樽のガス抜きボタンを押して残りのガスを抜きます。

スライド弁を元に戻し、取り付けます。
※コック取付部分のパッキン(オーリング)の紛失に注意してください。

コックをしっかり取り付け、最後に水を通して漏れが無いか確認をしてください。

⚠ 洗浄樽からディスペンスヘッドを外す前に、必ずガスを抜いてください。

ガスが残った状態でディスペンスヘッドを外そうとするとガス圧でヘッドが勢いよく飛び、大ケガをするおそれがあります。洗浄樽本体の表示をよく読み、その指示に従って安全に作業を行ってください。

樽生三原則❶周辺器具（コック）の洗浄

定期的に行う洗浄

おいしいビールをご提供いただくために、
細かい部分も定期的に洗浄してください。
雑菌・汚れが付着しやすいので、
分解して洗浄します。

関連ページ コック P.29

洗浄ブラシの種類

ブラシは、P.14をご参照のうえ、泡穴用・小・中・大と使い分けて、洗浄をしてください。細い穴や、水洗浄だけでは落ちにくい細かな部分にも十分対応でき、微生物の繁殖の予防となります。

コックの洗浄

コックの取付ナットをゆるめて、ディスペンサーから取り外します。

コックを洗浄しやすいように分解します。

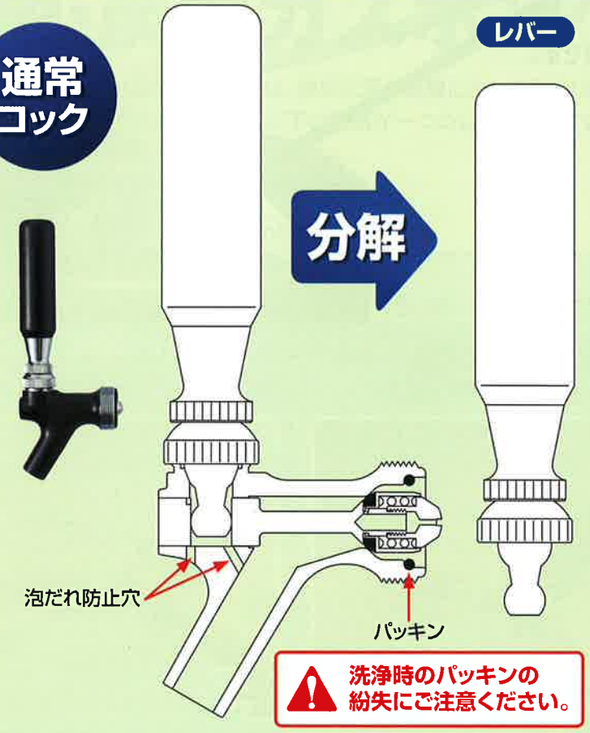
分解した部分を洗浄ブラシで丁寧に洗います。

ブラシの使い分けは P.14

分解したコックを元通りに組み立てます。

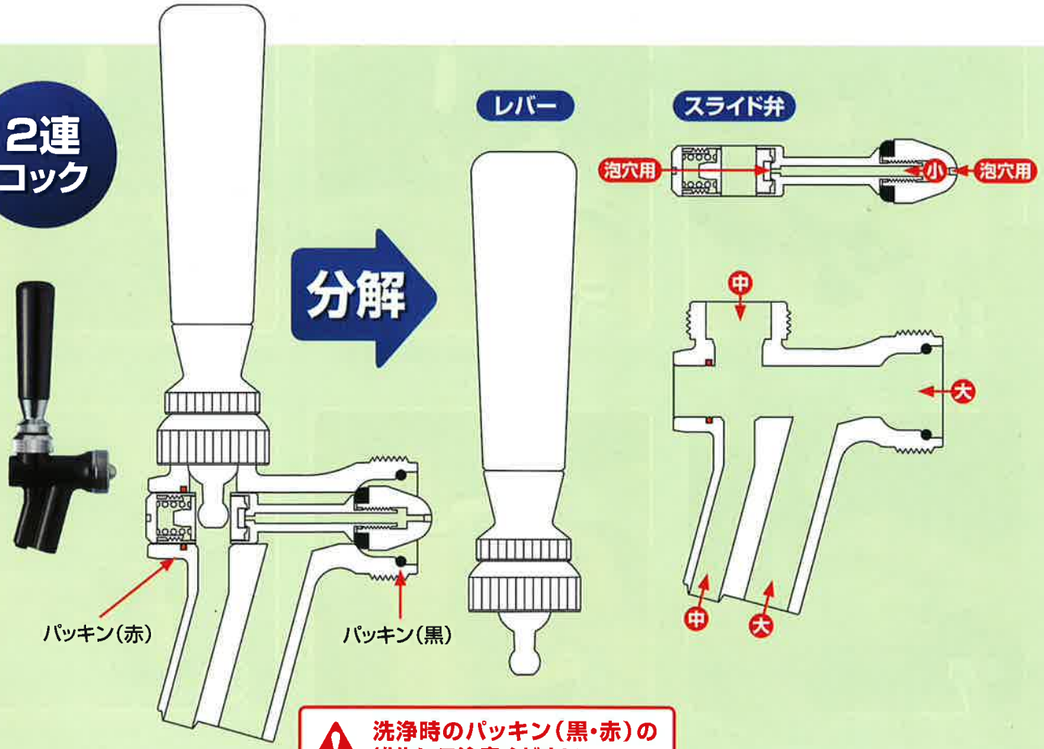
洗浄したコックをディスペンサーに取り付け、元の状態に戻します。

通常コック



洗浄時のパッキンの紛失にご注意ください。

2連コック



洗浄時のパッキン（黒・赤）の紛失にご注意ください。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00～PM8:00 ※受付時間外、および12/31～1/3は留守番電話対応 0120-030-900

樽生三原則❶周辺器具(ディスペンスヘッド)の洗浄

定期的に行う洗浄

ビール回路の中でも一番最初にビールが通る
ディスペンスヘッドは、その内部の洗浄が特に必要です。
組み立ては簡単ですので、内部部品まで
定期的にしっかり洗浄するようにしてください。

関連ページ ディスペンスヘッド P.30

⚠ 部品・パッキンの紛失にご注意ください。

ディスペンスヘッドの洗浄

ヘッドからビールの継手を外します。

ガスの継手を外します。

逆止弁を外します。

プローブの十字パッキンをはずし、トロピートを取り出してください。

洗浄ブラシでヘッド全体を水洗いします。

洗浄ブラシでプローブの内部を水洗いします。

トロピート・十字パッキン・逆止弁も水洗いします。

各部品を十分に水切り後、①トロピート・②十字パッキン・③逆止弁を組み付けます。

ビール継手とガス継手をヘッドに接続します。
※ビールや炭酸ガスが漏れない様、しっかり接続してください。

ご参考資料

樽・炭酸ガスボンベの取替時期

樽や炭酸ガスボンベの使用量は、使用状況や容量によって変わります。
樽生ビールの注出については以下の数値が一つの目安となります。
無くなる前の発注にお役立てください。

■グラス容量別　1樽当たりの注出杯数(目安)

樽の種類 / グラス容量	10ℓ樽	15ℓ樽	20ℓ樽
330mℓ	36杯	55杯	74杯
380mℓ	31杯	48杯	64杯
400mℓ	30杯	45杯	61杯
420mℓ	28杯	43杯	58杯
435mℓ	27杯	42杯	56杯
500mℓ	24杯	36杯	49杯

※ビールと泡の比率を7:3で算出

■炭酸ガスボンベ1本あたりの樽生ビールの販売量(目安)

	総注出ℓ数	ご使用の樽容量	樽本数の目安
5kg炭酸ガス使用の場合(瞬冷式)	450ℓ	10ℓ	約45本
		15ℓ	約30本
		20ℓ	約22本

※目安としては、ガス1kgあたり、約100ℓ。
※上記は、洗浄使用分を考慮したものです。

関連ページ ロスの少ない樽交換 P.37
関連ページ 炭酸ガスボンベ交換 P.37

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

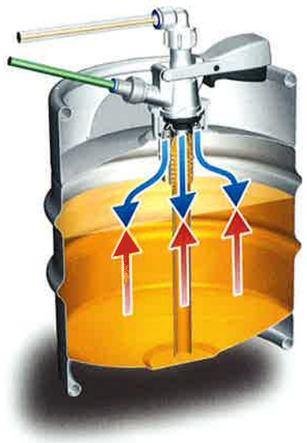
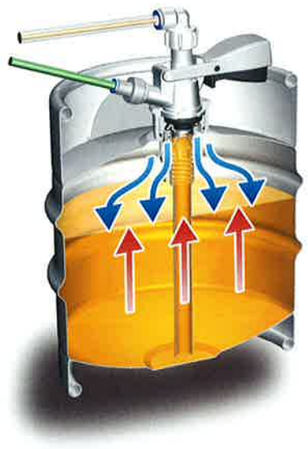
樽生三原則❷適正なガス圧

炭酸ガスが正常な圧力でないと泡が多すぎたり、気抜けビールになったりします。
樽内のビールの温度により適正ガス圧は異なりますので、「温度カード」を使用して、特に細かい調整が必要です。

炭酸ガスの役割は

1. ビールを注ぐための圧力となります。
2. ビール中の炭酸ガスの分離を防ぎます。

炭酸ガスの圧力が…

不足	適正	過剰
		
気抜けした ビール	**おいしい ビール**	**ピリピリした ビール**
ガス圧が低いため、ビール内の炭酸ガスが抜けてしまい、気抜けした樽生になってしまいます。	適正なガス圧で注出されたビールは、クリーミーでなめらかな口あたりと爽快感のあるおいしい樽生になります。	ガス圧が高すぎるためにビール内に炭酸ガスが溶け込み、ピリピリした樽生になってしまいます。

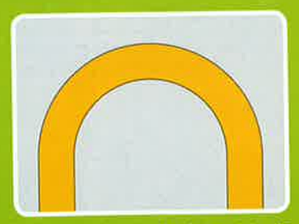
適正ガス圧の見分け方

知っておくと便利! One-Point Advice

ビールホースで、ガス圧の適正・不適正を簡単に見分けることができます。

①まず、樽交換時、減圧弁の目盛りを「1kgf/cm²」に合わせヘッドのハンドルを下げます。

②ビールホースに気泡が昇る現象が発生します。

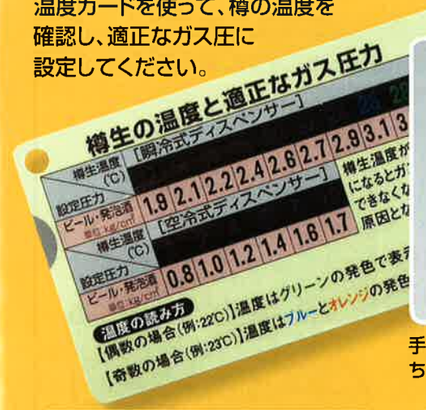


③ガス圧を除々に上げていくと、気泡の上昇が止まります。その時点のガス圧設定が適正ガス圧です。ただし、設定が高すぎても気泡は出ませんのでご注意ください。

関連ページ 炭酸ガスボンベ P.33

温度カードの見方

温度カードを使って、樽の温度を確認し、適正なガス圧に設定してください。



1 手の温度が伝わらないように、カードを持ちます。

2 温度カードの表面を樽の下部に10秒程度押し当てます。

3 樽の温度が表示されます。

4 炭酸ガスボンベの元栓を180°程度、反時計回りに回して開けます。

5 樽の温度に合わせた圧力に設定します。

樽生の温度と適正なガス圧の目安

単位:kgf/c

樽生温度(℃) / 設定圧力	瞬冷式ディスペンサー									
	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30
ビール	1.9	2.1	2.2	2.4	2.6	2.7	2.9	3.1	3.3	3.5

樽生温度(℃) / 設定圧力	空冷式ディスペンサー					
	0	2	4	6	8	10
ビール	0.8	1.0	1.2	1.4	1.6	1.7

※樽生温度が30℃以上になるとガス圧調整ができなくなり、泡立ちの原因となりますので、ご注意ください。

※スーパーチューハイ樽の設定について
樽詰のチューハイ(スーパーチューハイ)の炭酸ガス圧の設定も上記と同様に設定してください。

「角ハイボール樽詰め」は、温度に関わらず4kgf/cm²にて注出してください。

樽生はとてもデリケート。激しい振動を加えたり、高温の場所に長時間放置したりすると、せっかくの樽生の味を変化させてしまいます。正しい樽の管理を実行して、お客様へおいしい樽生をご提供ください。

樽は静かに低温で保管!

1 取り扱いは丁寧に

樽の取り扱いは、静かに丁寧にお願いします。樽に振動を与えると、品質劣化につながります。

2 保管は日陰の涼しい所

樽は直射日光や火気・熱気を大変嫌います。長時間日の当たる場所に放置しますと、味の劣化につながります。樽を保管される場合は、風通しの良い日陰に置いてください。

熱風や火気の多い厨房の近くは避けるようにしてください。

3 開けたらその日のうちに

樽生は一度開栓したら、できるだけその日のうちに売り切ってください。
翌日持ち越してしまう場合は、P.20の「樽の保管方法」をご参照ください。

透明度の変化に注目!

その日のうちに売り切れず、持ち越す場合でも、最長3日までが限度です。

樽生は新鮮さが大切。「先入れ先出し」を励行して、鮮度管理を行ってください。

関連ページ 樽の種類と正しい取扱方法 P.35
関連ページ ロスの少ない樽交換 P.37

Check!

樽の保管方法

樽生は一度開栓したら、原則としてその日のうちに売り切ってください。やむをえず残ってしまった樽生は、下の手順で低温な場所に保管してください。乱暴に扱われたり、高温で保管された樽は、ビールの泡が多くなったり、劣化の原因となります。樽は必ず「静置冷却」の原則をお守りください。樽を正しく扱うことで、お客様においしい樽生をご提供いただけます。

ビールの持ち越し

減圧弁の圧力設定ダイヤルを「閉」にします。

ディスペンスヘッドのハンドルを上げます。

ディスペンスヘッドを反時計回りに回し、口金から外します。

樽の口金部に残ったビールを水洗いしてください。

口金部にたまった水は、きれいなふきんで完全に拭き取ってください。

ホコリ等がかからないように、キャップシール、またはキャップをかぶせ、風通しのよい日陰に保管します。

※次の営業時間に必ず一杯目を試飲して、異味・異臭のないことを確認してください。

※持ち越す場合でも、毎日の洗浄は必ず行ってください。

ディスペンスヘッドが口金から取り外せなくなった場合は、無理して外さずそのままの状態で、サントリー樽生サポートまでご連絡ください。無理に取り外そうとすると、誤って口金をゆるめてしまい、樽内のガス圧で口金が勢いよく飛び出し、大ケガをするおそれがあります。

ディスペンスヘッドも水洗いをしてきれいな場所に置いて保管してください。

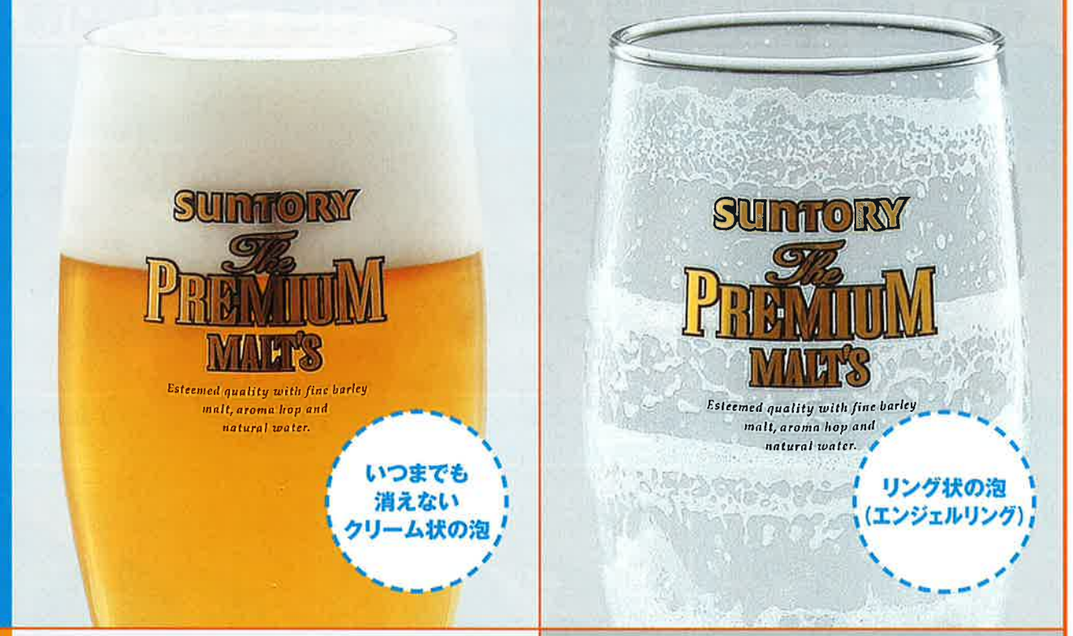
ガス抜き装置 (樽を持ち越す場合)

営業中と閉店後の夜間の室温が著しく変動する冬場などに、夜間の樽温度にあわせて、樽内の圧力を抜くための装置です。
※この装置を使用することで、過剰なガスの溶け込みを防止します。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ■受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

グラス（きれい/洗浄不足）の比較

きれいなグラスを使った場合



洗浄不足のグラスを使った場合

グラス洗浄

グラスが汚れていたり内側を布などで拭くとビールの泡はすぐ消えてしまいます。せっかく作ったクリーミーな泡を消さないために、グラスはきれいに洗い自然に乾かしてご使用ください。

他の食器とは別にして、専用スポンジを使って中性洗剤で洗ってください。

お客様が直接口をつける部分やグラスの底部は、念入りに洗ってください。

洗剤が残らないように十分にすすぎ洗いをします。

洗い終わったグラスは拭かずに、逆さにして自然乾燥します。

油やタバコの煙等がかからない場所へ保管します。

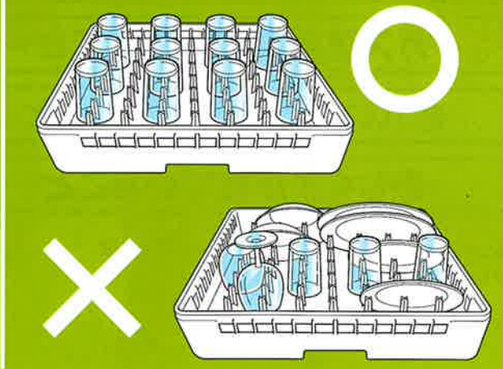
知っておくと便利! One-Point Advice

グラスは凍らせない

グラスを冷やすことはオススメしますが、凍らせてしまうのは問題です。氷が溶けて、ビールが水っぽくなったり、泡立ちの悪い原因になったりします。

自動食器洗浄機での洗浄

自動食器洗浄機を使用する場合、食器とグラスを一緒に洗浄すると、食器の油分が付着することがありますので、必ず分けて洗ってください。



サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

樽生は「泡」が命です。クリーミーできめ

クリーミーな「泡」の役割

「泡」は
ビールの大切な「フタ」

- **口あたりが良い** 苦味成分を吸着、爽快感があるビールに
- **炭酸ガス・味・香りを逃がさない!**
- **酸化を防ぐ**

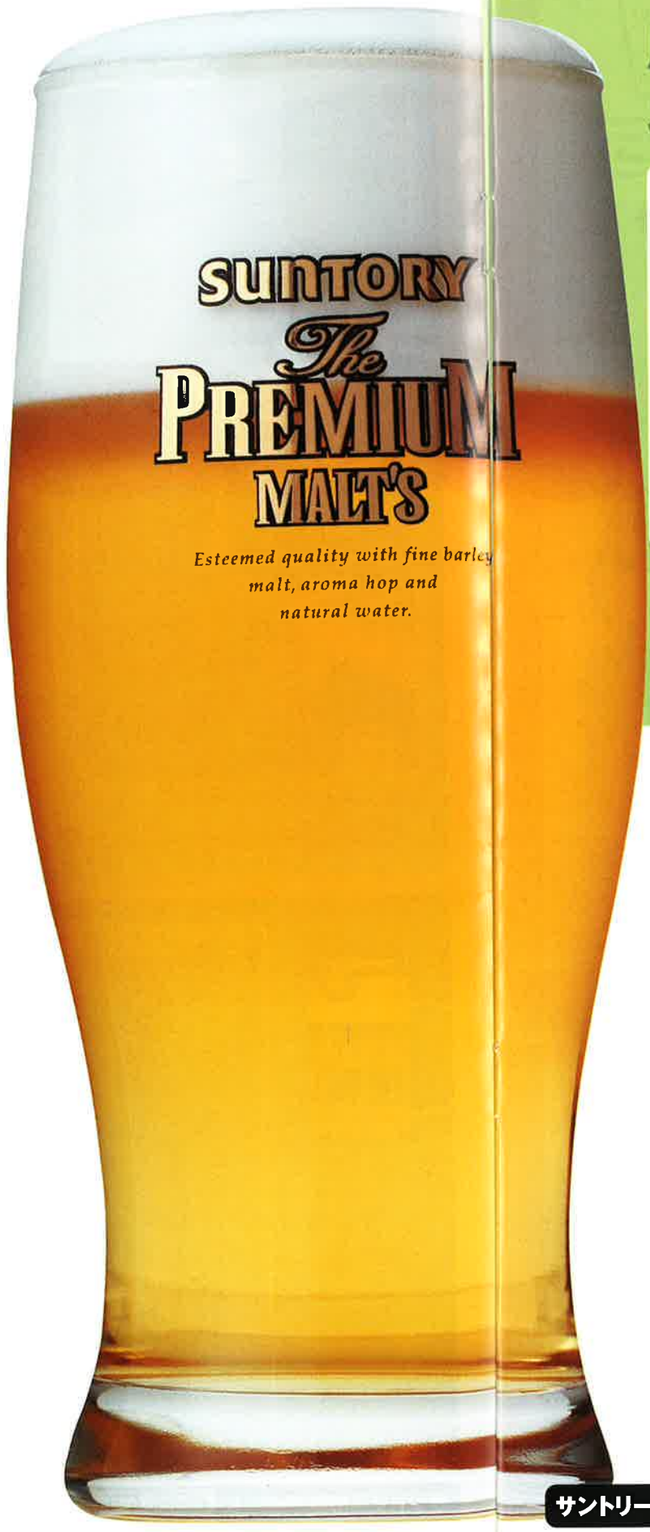
この大切な役割を持つ「クリーミーな泡」を最後（飲み終わる）まで保持するためには、クリーミーな泡を再生させる「スモーキーバブルス」が重要となります。

スモーキーバブルス

スモーキーバブルスとは
クリーミーな泡とビールの間にできる煙状の泡の層をスモーキーバブルスと言います。ビールを飲むと、この煙状の細かい泡がビールをかき混ぜ、クリーミーな泡を再生します。

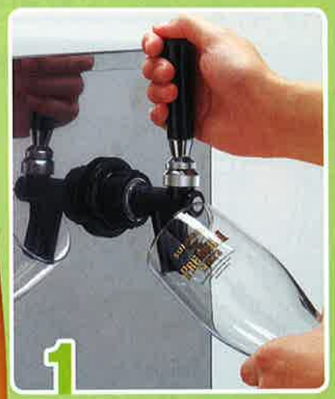
スモーキーバブルスの条件
- ディスペンサーがきちんと洗浄されていること
- ガス圧が適正であること
- きれいなグラスであること
- 正しく注がれていること

以上の条件を満たした時、スモーキーバブルスはクリーミーな泡の下に発生します。



細やかなほど、よりおいしい樽生に…

炭酸ガスを逃がさない、おいしい樽生の正しい注ぎ方



グラスを45度に
グラスを45度に傾け、コックのレバーを手前に素早く全開します。
※半開きにすると泡が多くなります。

グラス7分目まで注ぐ
グラスを徐々に立ててビールを7分目まで入れ、一度コックを止めます。

クリーミーな泡
閉じたコックのレバーを後ろに押してクリーミーな泡を注ぎ足します。
※手を放せば止まりますので手前に引かないでください。

注出方法（正しい/間違った）の比較

正しい注出法による
クリーミーな泡

間違った注出法による
カニ泡

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00～PM8:00 ※受付時間外、および12/31～1/3は留守番電話対応 0120-030-900

ちょっとした気配りで

さらにおいしく

おいしさを演出する、達人のサーブ術、
こころの通ったサービスが樽生の
おいしさを引き立てます。

Point 1

大切な最初のひと言

お客様が席に着かれたらまず、
「おいしい生ビールはいかがですか?」
と声をかけましょう。

Point 2

サッとサービス

ビールをオーダーするお客様はノドが乾いています。注文をうかがったらスピーディーにお客様のテーブルへお持ちしましょう。

Point 3

グラスは静かに

ビールは特に振動をきらいます。グラスをサーブする際、テーブルには静かに置きましょう。

Point 4

さりげなくチェック

グラスのビール量に目を配り、少なくなったグラスがあったらサーブに要する時間を考慮して少し早めにオーダーを取りにいきましょう。

Point 5

下げる時のひと言

グラスを下げる際、「おかわりはいかがですか?」と、お客様に必ず声をかけましょう。

Point 6

グラスは清潔に

グラスの清潔度で、樽生のおいしさにも差がでます。グラスやジョッキはいつもきれいに、そして正しい保管を心がけましょう。

サントリー認定 樽生達人の店

サントリー樽生達人制度のご紹介

サントリーでは、「樽生三原則」+「こだわり2ケ条」を実施し、「本物の樽生」をご提供いただいているお店を「樽生の達人の店」として認定し、認定証とともに限定ツールをご用意しております。

こだわりの樽生ご提供により売上が大きくUP!

●東京都/居酒屋A様事例

お客さまの声

- ●同じ生なのにこの店の生はおいしい!店によって味が違うんですね。(30代男性)
- ●あまり苦味を感じずスムーズに飲めたのでいつのまにかおかわりをしてました。(30代男性)
- ●カプチーノのような泡!一口でスーッと飲めました。いつもよりたくさん飲んじゃいました。(20代女性)

※付属の金具を使用して、
吊り下げることもできます。

【樽生の達人の店】認定証

その他専用ツールあり

サントリーグルメガイド

【グルメガイド紹介】

お店の情報をサントリーグルメガイドに
無料で掲載することができます。

※注:グルメガイドの掲載は、食主体店様に限らせていただいております。

http://gourmet.suntory.co.jp/

ビールは、炭酸ガスの圧力で押し出され、
ディスペンサー内で冷やされて、注ぎ口である
コックから出てきます。

生ビールを注出するために必要なもの

瞬冷式の場合

A ディスペンサー P.28
樽内のビールを飲み頃の温度で注出します。

B ディスペンスヘッド P.30
樽口に取り付け、ハンドルを操作することにより、樽口の開閉を行います。

C 減圧弁 P.31
ガスボンベから供給される炭酸ガスを適正なガス圧に調整するために使用します。

D ビールホース P.32
樽からディスペンサーへビールを供給するためのホースです。

E ガスホース P.32
炭酸ガスボンベから樽へ炭酸ガスを供給するためのホースです。

F 炭酸ガスボンベ P.33
樽生を注出するために必要な圧力（炭酸ガス）を供給します。

G 樽 P.35

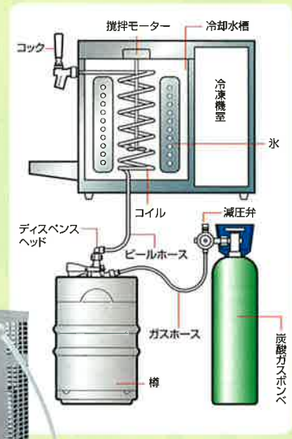
樽生機器（ディスペンサー・ディスペンスヘッド 洗浄器具・ホース等）
- 必ず機器メーカーの取扱説明書の「安全上のご注意」をよく読み、その指示に従って正しくお使いください。
- ディスペンスヘッドは、必ず当社指定品を使用してください。
  指定外のディスペンスヘッドを無理に取り付けて使用すると、取り外しの際に誤って樽の口金をゆるめてしまい、樽内のガス圧により口金が勢いよく飛び出し、大ケガをするおそれがあります。

炭酸ガスボンベ・減圧弁
- 高圧の炭酸ガスです。「液化炭酸ガスボンベの取扱い上の注意」「減圧弁（圧力調整機）取扱い上の注意」をよく読み、その指示に従って安全に作業を行ってください。
  炭酸ガスボンベについてはP.33・34、減圧弁についてはP.31を参照してください。

場所をとらない 瞬冷式

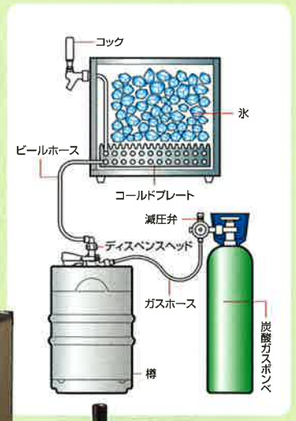
冷却水槽でコイルを冷やし、コイル内を通るビールを瞬間的に冷やす方式です。

〈特長〉
樽の温度に関係なく（30℃以下での場合）冷えた樽生が注出でき、コンパクトで場所をとりません。お店の販売量などに合わせて機種をお選びください。
※機種によって連続注出能力が異なります。



氷冷式

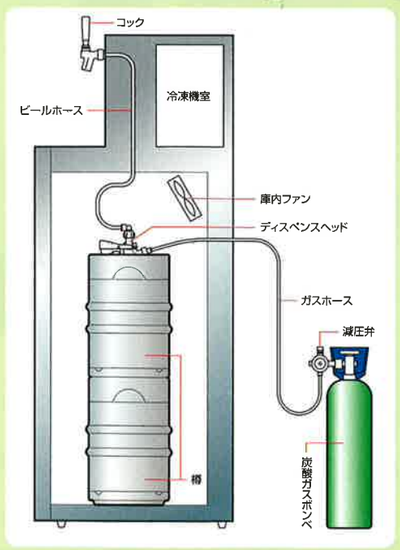
プレートを氷で直接冷却し、コイル内を通るビールを瞬間的に冷やす方式です。氷を補充すれば連続して注出が可能です。



樽ごと冷やす 空冷式（冷蔵庫式）

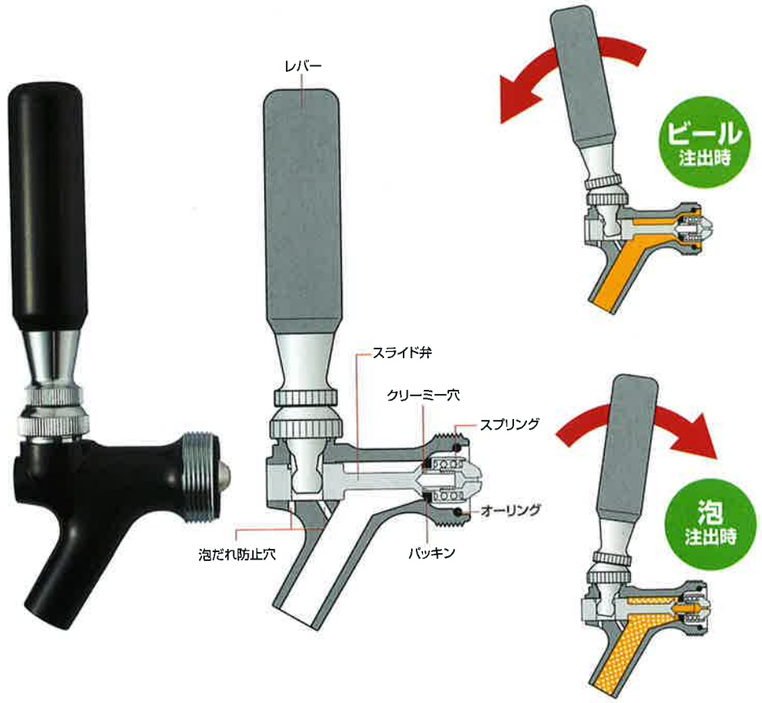
冷凍機室内でつくられる冷気を、ファンが冷蔵庫内全体に送り、樽ごと樽生を冷やす方式です。

〈特長〉
室温に関係なく一定した温度で樽生を注出でき、樽さえ冷えていれば連続注出が可能です。またホース・ディスペンスヘッドなどすべてを冷やすため、樽生の品質が変化しにくく、汚れが付きにくいのも特長です。冷蔵庫式はスペースにゆとりのあるお店に最適です。ただし使用中の樽以外に、最低1本以上は予備の樽を冷やしておく必要があります。



ディスペンサー 28
コック
ディスペンスヘッド
減圧弁 31
継手・ビールホース・ガスホース 32
炭酸ガスボンベ 33
樽生の種類と正しい取扱方法 35
ロスの少ない樽交換 炭酸ガスボンベ交換 37

通常コック



2連コック

特長

ビールと泡が別回路を通るため、ビール回路に泡が残らず、連続注出した場合でもビールに泡が混じることなく誰でも簡単に注げます。

■泡回路の洗浄について

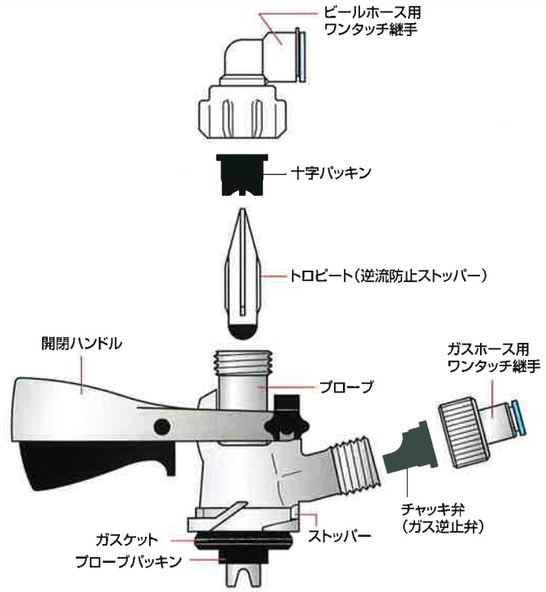
通常コックと異なり、回路内の泡をビールで洗い流すことがありません。長時間回路に付着した泡は汚れとなり、異味・異臭の原因となりますので、洗浄時の泡回路の洗浄は念入りに行ってください。

樽生三原則
こだわり2ケ条
生ビールを注出する器具
トラブル対応

ディスペンスヘッドは、樽の口金部に取り付けてハンドルを下げることにより開栓。樽内に炭酸ガスを供給し、ビールを樽からディスペンサーに送り出す働きをします。

ビールディスペンスヘッド（金属製）

焼酎ディスペンスヘッド（ステンレス製）



- ●シンプルな構造。
- ●ハンドルの位置で、樽の開閉が一目でわかります。（上/閉、下/開）
- ●樽口にセットする際の締めつけ過ぎを防止するストッパー付き。
- ●樽にセットする際、ハンドル部が上がっている事を確認してください。

■ディスペンスヘッドの取付方法

樽の口金部2ケ所の凸部にディスペンスヘッドの凹部を合わせます。

ディスペンスヘッドを取り付ける際は、ハンドルを下にさげないように注意してセットしてください。
※ビールが漏れるおそれがあります。

ディスペンスヘッドを時計回りに止まるまで回し、固定します。

⚠ ディスペンスヘッド取扱い上の注意

- ●ディスペンスヘッドは、必ず当社指定品を使用してください。
- ●指定以外のディスペンスヘッドを無理に取り付けて使用すると、ヘッドが噛み込んで樽から取り外せなくなることがあります。
- ●ディスペンスヘッドが樽から取り外せなくなった場合には無理して外さず、そのままの状態でサントリー樽生サポートまでご連絡ください。

無理に取り外そうとすると誤って樽の口金をゆるめてしまい、樽内のガス圧で口金が勢いよく飛び出し、大ケガをするおそれがあります。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

減圧弁

減圧弁は炭酸ガスボンベ内の高圧(60kgf/cm²)ガスを、樽生を注出する圧力(1~3.5kgf/cm²)に減圧する調整器具です。
また、減圧弁には「残圧」表示機能がついています。表示が赤になり始めると30ℓ程度しか販売できなくなります。

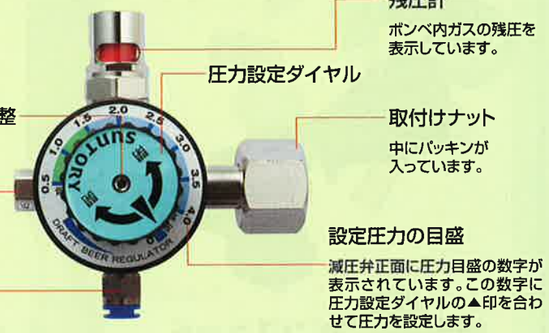
営業中のガス圧力の調整

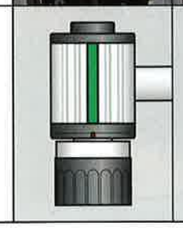
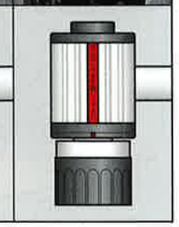
●樽生温度によってガス圧力は異なります。適正なガス圧はP.18をごらんください。

営業終了後

●減圧弁の圧力設定ダイヤルを「0」にしてください。
●ボンベの元栓を「閉」にしてください。

瞬冷/氷冷用(高圧用)



	瞬冷/氷冷用(高圧用)	ダブルタイプ(高圧用)	空冷用(低圧用)	残圧計	
				緑表示	赤表示
インダック社製					
キゲタ社製					
マイクロマチック社製	残圧計は上面に付いています。				

残圧計の見方

ガス残圧計は、炭酸ガスボンベ内の残圧を表示するものです。
(残量ではありません)

⚠ 樽生(ビール)用 減圧弁の取扱い上の注意

P.34の「液化炭酸ガスボンベの取扱い上の注意」をよく読んで、正常な状態で減圧弁を使用してください。転倒等で故障した減圧弁は、そのまま使用しないで修理してください。減圧弁なしでガスボンベにホースを直結するのは危険です。

継手・ビールホース・ガスホース

継　手

継手は、ホースと各器具をつなぐための部品です。
簡単に取り付け、取り外しができるワンタッチ継手を使用しています。

ビール用継手L型	ビール用継手S型	ガス継手

ビールホース・ガスホース

ビールホース	外径10mm 内径 5mm		どのタイプのディスペンサー・減圧弁にも使用できます。
ガスホース	外径 8mm 内径 5mm		

■ビールホースの取外し方法

スペーサーを抜きます。

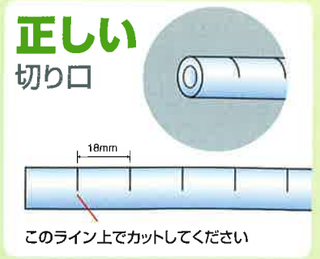
先端部を押してビールホースを抜きます。

■ガスホースの取外し方法

先端部を押してガスホースを抜きます。

ホースのカットについて

ビールホース・ガスホースをカットしてご使用になる場合は、
断面が垂直になるようにしてください。



●ビールホースを取り付けるときは、継手にラインがかくれるまでしっかりと奥まで差し込んでください。

⚠ ビールホース・ガスホース 取扱い上の注意

●ビールホース・ガスホースはコンロや冷蔵庫等の排気口などの熱源から遠ざけて使用してください。
●ホースの断面が垂直に切れていることを確認して、ホースを継手に強く押し込んだ後、引っ張って抜けない事を確認してください。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

炭酸ガスボンベ

炭酸ガスボンベは法令により、緑色に塗られた密閉容器で、液化された炭酸ガスが入っています。
炭酸ガスは無色で不燃性ですが、高圧ガスですので取り扱いに注意してください。

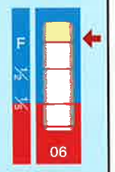
残量計なしタイプ

残量計ありタイプ

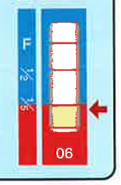
■残量計とは?

炭酸ガスボンベの炭酸ガスの残量が一目で分かる計器です。

青
炭酸ガスが十分入っている状態です。右図は出荷時(満タン)状態を表しています。



赤
炭酸ガスが残り少ない状態です。指針が下がりきってしまう前の交換をおすすめします。



エリア限定

		5kg(アルミ)	5kg	7kg
容量		H005AG	H0050G	H0070G
製品略号		530mm	735mm	990mm
高さ		175mm	140mm	140mm
直径		約11.2kg	約13~17kg	約19~25kg
中身入重量		約500ℓ*	約500ℓ*	約700ℓ*
注出可能量	瞬冷式	約900ℓ*	約900ℓ*	約1,250ℓ*
	空冷式			

カートリッジ式

10ℓ用ミニボンベ
(10本入り)

25ℓ用ミニボンベ
(5本入り)

中身35g	中身74g
BT10G	BT25GG
118mm	130mm
30mm	40mm
150g	290g
——	——
——	——

*数値は目安です。設定圧力(樽温度)により異なります。
●炭酸ガスの卸・小売りを行う場合には、高圧ガス販売営業許可(知事許可)が必要です。

液化炭酸ガスボンベの取扱い上の注意

液化炭酸ガスの危険性

❶高圧ガスです。

❷高濃度のガスを吸引すると、息苦しくなり酸素欠乏状態となるおそれがある。

❸吹き出した炭酸ガスや凍結しているボンベにふれると、凍傷を引き起こすおそれがある。

酸欠/凍傷時の応急処置

❶高濃度のガスを吸引した時は、被災者を直ちに新鮮な空気の場所に移し、体を温め安静を保つ。また、速やかに医師の治療を受ける。

❷凍傷にかかったら、患部はさすらないで、ぬるま湯で温めガーゼ等で軽く包み、速やかに医師の治療を受ける。

ボンベの保管・取扱い上の注意

❶換気の良い場所に置き、乱暴に取り扱わない。

❷クサリで壁などにしっかり固定し、必ず立てた状態で保管・使用する。

重量物のため倒れると、ケガをするおそれがある。また横にして使用すると液化炭酸ガスが減圧弁(圧力調整器)内に流れ込みガス漏れや故障のおそれがある。

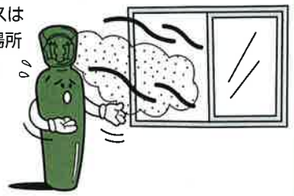
❸火気、直射日光を避け、ボンベが40℃以上にならないよう保管、および使用する。また、火災時にはボンベから速やかに避難する。

炭酸ガスは不燃性であるが、ボンベ温度の上昇で内圧が上がり、安全弁(安全装置)が作動して、炭酸ガスが噴き出すおそれがある。

炭酸ガスが吹き出した時の処置

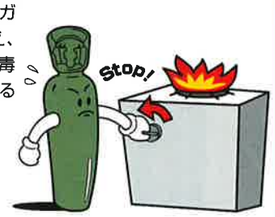
❶あわてず、漏れた箇所から直ちに避難し、立入を禁止し、十分に換気を行う。

いったん安全弁(安全装置)が作動し炭酸ガスが噴き出すと、ボンベの中身が無くなるまで止まらない。炭酸ガスは空気より重く、低い場所に滞留しやすいので注意。



❷ガスコンロ等の火気を速やかに止める。

炭酸ガスが噴き出すと、ガスコンロ等の火が消え、都市ガスによるガス中毒等の二次災害につながるおそれがある。



ボンベ輸送上の注意

❶車両の見やすいところに「高圧ガス」の警戒票を掲げる。

❷ボンベは、その温度を常に40℃以下に保つ。

❸転倒・転落による衝撃を防止し、乱暴に取り扱わない。保護キャップは必ず取り付けておく。

ガスボンベの返却

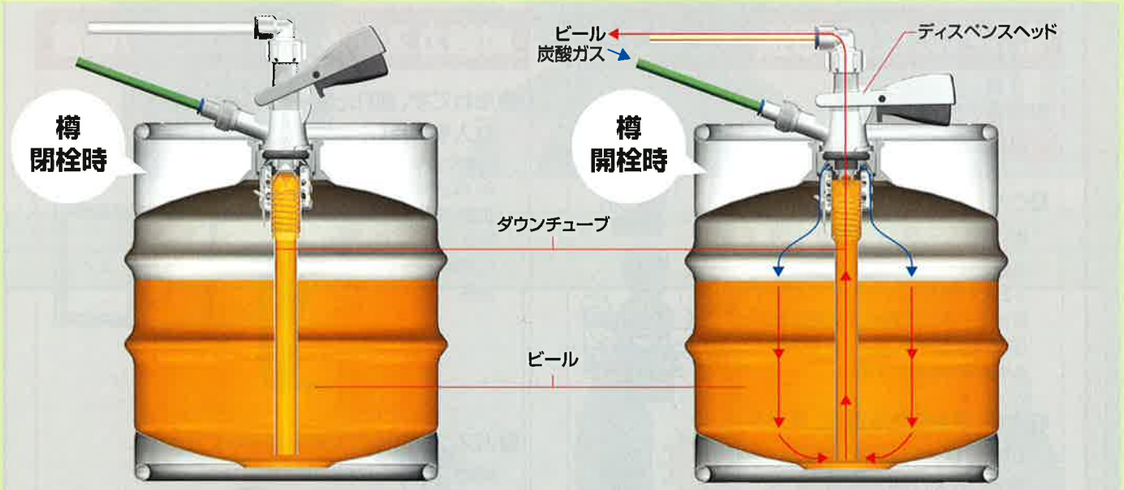
●ボンベに残ったガスはそのままで返却する。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

樽生（種類と正しい取扱方法）

樽容器とビール注出の仕組み

樽生に使用する樽はオールステンレス製ですので衛生的です。ディスペンスヘッドの開閉ハンドルを下げると、樽の栓が押し下げられ、同時に炭酸ガスが樽の中に供給されます。ビールは炭酸ガスの圧力により、ダウンチューブの下から押し上げられ外部へと注出されます。樽は30℃以下で使用してください。また、落としたり、転がしたり、横積みには絶対しないようにしてください。



	10ℓ	15ℓ	20ℓ
			エリア限定 （ステンレス製取手） （ゴム製取手）
ザ・プレミアム・モルツ	○	○	○
モルツ	○	○	○
カールスバーグ	○	—	○
ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉	○	—	—
ジョッキ〈樽詰〉	○	○	○
スーパーチューハイ	○	—	—
角ハイボール〈樽詰〉	○	—	—
高さ	295mm	397mm	365mm
直径	268mm	268mm	335mm
中身入重量	13.7kg	19.3kg	26.8kg

樽容器取扱い上の注意

口金は、絶対にゆるめたり、取り外したりしないでください。

●空き樽になっても内部には高圧の炭酸ガスが残っています。口金をゆるめると樽内の高圧ガスで口金が勢いよく飛び出し、大ケガをするおそれがあります。

無理に開けないでください!

●ディスペンスヘッドが口金から取り外せなくなった場合は、無理して外さずそのままの状態でサントリー樽生サポートまでご連絡ください。無理に取り外そうとすると、誤って口金をゆるめてしまい、樽内のガス圧で口金が勢いよく飛び出し、大ケガをするおそれがあります。

無理な積み重ねは危険です!

●積み重ねできる樽段数は2段までです。ビール等の入った樽は重いため、不適切に積み重ねると転落し、大ケガをする危険があります。下記に沿って正しく保管してください。

スタッキング樽（直接積み重ねできる樽）

ノンスタック樽（直接積み重ね禁止樽）

●平らで丈夫な平版を敷いた場合 2段まで積み上げ可能です。

●10ℓ・15ℓに限り スタックリングを使用して 2段まで積み上げ可能。

要チェック! ロスの少ない樽交換

樽生はロスが多いと言われていますが、これは大変な誤解です。適正なガス圧と正しい取扱手順で操作していただければ、ロスはほとんど出ません。
利益率アップのためにも、ロスの少ない正しい取扱方法をマスターしましょう。

樽の口金部にかぶせてあるキャップシールを取ります。

樽の口金部2ケ所の凸部にディスペンスヘッドの凹部を合わせ、時計回りに止まるまで回して固定します。

●必ず当社指定のヘッドをご利用ください。（P.30参照）

温度チェックカードを樽の下部にあてて温度を確認します。

■温度チェックカード
上部に表示される数字の色で樽の温度が分かります。

関連ページ P.18

炭酸ガスの元栓を開けて、減圧弁の圧力設定ダイヤルを適正な圧力（P.18参照）に設定し器具内に炭酸ガスを送ります。
※各接続部からガス漏れがあれば、締め直してください。

●減圧弁の取扱い上の注意を良くお読みください（P.31参照）。

ディスペンスヘッドのハンドルを下げます。

コックのレバーを後ろに倒し、クリーミーコックでゆっくりビールを導きます。泡がつながってでてきたら、レバーを手前に倒し、ビールが正常に注出されていることを確認します。

クリーミーコックでゆっくり導くことで、ビールのロスが少なくて済みます。

要チェック! 炭酸ガスボンベ交換

残圧表示、またはアイゲージの残量表示が赤色になったら早めに交換してください。
※あと、約30ℓ程度しか販売できなくなります。

減圧弁の圧力設定ダイヤルを「閉」にします。

ボンベの元栓を時計回りに回して閉めます。

元栓を少し開き、少量のガスを放出して減圧弁取付口のゴミを吹き飛ばします。

減圧弁のパッキンを再確認し、ネジ山がつぶれないように手でナットを取り付け、最後にスパナでしっかり締め付けます。

●減圧弁を取り付ける際は、取付口の正面に立たないでください。万一、ガスが吹き出した時に危険です。

減圧弁の圧力設定ダイヤルが「閉」になっていることを確認し、元栓をゆっくり左に180°程度回します。全開する必要はありません。取付部分にガス漏れがないか確認してください。

ディスペンスヘッドを樽から外して、ハンドルを下げてガス抜きをします。

減圧弁の取り付けナットを反時計回りにまわして取り外します。

●減圧弁を取り外す際は、取付口の正面に立たないでください。万一、ガスが吹き出した時に危険です。

新しいボンベの減圧弁取付口キャップを取ります。

減圧弁の圧力設定ダイヤルを樽の温度にあった適正な圧力に設定します。

炭酸ガスボンベを交換する場合 以下の点に十分ご注意ください。

●必ず立てた状態でご使用ください。

●倒れるとケガ、または減圧弁を破損させるおそれがあります。必ずクサリ等で固定してください。

●吹き出した炭酸ガスを吸引すると、酸素欠乏状態になるおそれがあります。またガスに直に触れると凍傷を引き起こすおそれがあります。バルブを開ける際、ガスが吹き出す方向には立たないでください。

関連ページ P.34

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

Troubleshooting
INDEX

「故障かな？」と思う前に…

下記項目のような現象が起こった場合、
該当ページの点検事項（原因・状況確認）に沿って
一度チェックをお願いします。

ビールがおかしい!!

泡の量が多い!
P.41

泡がたたない!
P.47

ビールが冷えない!
P.40

ビールが濁っている!
異味・異臭がする!
P.46

器具がおかしい!!

ビールが出ない!
P.43

ビールが漏れる!
P.44

炭酸ガスが漏れる!
P.45

サントリー樽生サポート
0120-030-900
■受付時間/AM9:00～PM8:00 ※受付時間外、および12/31～1/3は留守番電話対応

1 ビールが冷えない!

まずコンセントを確認してください。差し忘れでなければ瞬冷式の場合、
水槽に水が入っていない、樽の温度が高いなどの原因が考えられます。
水が無ければすぐに水の補充を、樽の温度が30℃を超えていたら樽を冷やしてください。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
電源	電源は入っていますか?	コンセントにディスペンサーのプラグを差し込んでください。 内部の冷却コイルに着氷するまで時間がかかります。 （約3時間）
樽	樽の温度が高くありませんか? （30℃以上）	樽を冷やしてください。
ディスペンサー	ディスペンサーの中の冷却コイルに氷が付いていますか?	氷が付いていない場合は着氷するのを待ちます。
ディスペンサー	ディスペンサーの中に十分水は入っていますか?	水を規定水位まで補充してください。 内部の冷却コイルに着氷するまで時間がかかります。 （約3時間）
ディスペンサー	フィルターが詰まっていませんか?	フィルターを洗浄してください。
ディスペンサー	水槽内の撹拌モーターは回っていますか?	故障の場合、サントリー樽生サポートにご連絡ください。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00～PM8:00 ※受付時間外、および12/31～1/3は留守番電話対応 0120-030-900

2 泡の量が多い!

主な原因は、十分にビールが冷えていないためです。
瞬冷式の場合は冷却水を点検し、氷ができるまでお待ちください。
空冷式ならフィルターの目詰まりを清掃して、ビールの温度が3～5℃に冷えるまで待ちましょう。
またガス圧不足が考えられますので、適正なガス圧の調整も重要なポイントです。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
炭酸ガス	適正なガス圧になっていますか? 参照ページ P.18 →	温度カードを使って樽の温度を確認してください。 温度カードの圧力を確認して適正なガス圧に減圧弁の圧力を調整してください。
樽	樽の中身の温度が高くないですか? →	温度カードを使って樽の温度を確認しましょう。 温度が30℃以上あるなら、冷やす必要があります。 瞬冷式・氷冷式は30℃以下、空冷式は3～5℃まで冷やしてください。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
ディスペンサー&ビールホース	ディスペンサーの中の冷却コイルに氷が付いていますか? →	氷が付いていない場合は着氷するのを待ちます。
	ディスペンサーの中に十分水は入っていますか? →	水を規定水位まで補充してください。着氷するまで約3時間程、お待ちください。
	ホースがねじれていませんか? →	曲がらないように、設置しなおしてください。
	ディスペンサーやホースが汚れていませんか? →	●スポンジ洗浄をしてください。 参照ページ P.11 ●ディスペンスヘッド・コックの分解洗浄をしてください。 参照ページ コックの洗浄 P.13 参照ページ ディスペンスヘッドの洗浄 P.15
コック	コックが半開きではありませんか? →	コックを全開の状態で注ぎます。

ビールが冷えない！ 39
泡の量が多い！ 41
ビールが出ない！
ビールが漏れる！
炭酸ガスが漏れる！ 45
ビールが濁っている！異味・異臭がする！ 46
泡がたたない！ 47

3 ビールが出ない!

まず樽内のビールの有無を確認してください。
またビールがあれば、コックやビールホース・ディスペンスヘッドの各取付部分の不良が考えられます。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
炭酸ガス	ボンベの元栓が閉まっていませんか?	元栓を開栓してください。
炭酸ガス	圧力調整の目盛が「0」になっていませんか?	温度カードを使って、樽の温度を確認し、適正なガス圧に設定してください。
炭酸ガス	炭酸ガスはありますか?	炭酸ガスの残圧計か、残量計でガスの有無を確認してください。
ディスペンサー&ディスペンスヘッド	ディスペンスヘッドのハンドルは上がっていませんか?	ヘッドのハンドルを下げて、開栓してください。
ディスペンサー&ディスペンスヘッド	ディスペンサーの中が全面凍結していませんか?	全面凍結していれば、サントリー樽生サポートへご連絡ください。
ディスペンサー&ディスペンスヘッド	専用スポンジが詰まっていませんか?	減圧弁の圧力を最大にして、スポンジを押し出してください。出ない場合はサントリー樽生サポートへご連絡ください。
樽	樽にビールは入っていますか?	無ければ樽を交換してください。

4 ビールが漏れる!

多くの場合、ビールホース接続口・ディスペンスヘッド・コックなどの取付部がゆるんでいるために漏れ出すことがあります。
ネジやナットを締め直して様子をみてください。
それでも漏れが止まらない場合、部品不良が考えられますので、サントリー樽生サポートへご連絡ください。

トラブル箇所	原因・状況確認		対処法
コックの取付口から漏れる	ナットがゆるんでいませんか?		ナットを締め直してください。
コックの取付口から漏れる	ディスペンスヘッドのハンドルを上げて、コックのレバーを倒し圧力を抜きます。ナットをゆるめコックを取り外してください。	パッキンがありますか?	なければサントリー樽生サポートへご連絡ください。
コックの取付口から漏れる		異物は付着していませんか?	異物が付着していたら洗浄してください。参照ページ P.13
コックの取付口から漏れる		ネジ山は損傷していませんか?	異常があった場合はサントリー樽生サポートへご連絡ください。
コックの注出口から漏れる	スライド弁のパッキンを点検します。		異常があった場合はサントリー樽生サポートへご連絡ください。
ホースの接続部から漏れる	継手の取付ナットがゆるんでいませんか?		圧力を抜いてから、継手の取付ナットを締め直してください。
ホースの接続部から漏れる	ビールホースの切り口がななめになっていませんか?		ビールホースを正しく切り直し、継手に奥までしっかり差し込んでください。参照ページ P.32
ホースの接続部から漏れる	ディスペンスヘッドの十字パッキンを点検してください。		異常があった場合はサントリー樽生サポートへご連絡ください。
ディスペンスヘッドから漏れる	ガスケットとプローブパッキンを点検してください。		異常があった場合はサントリー樽生サポートへご連絡ください。
樽から漏れる			お取引酒販店様へご連絡の上、樽を交換してください。

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

樽生三原則
こだわり2ケ条
生ビールを注出する器具
トラブル対応

5 炭酸ガスが漏れる!

炭酸ガスが漏れやすいのは、減圧弁接続部・継手部分などです。
ガスが漏れている箇所を確認し、処置を行ってください。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
炭酸ガスボンベから漏れる	減圧弁のナットがゆるんでいませんか?	炭酸ガスボンベの元栓を締め、圧力を抜いてから減圧弁のナットを締め直してください。
	炭酸ガスボンベの元栓を締め、圧力を抜いてから減圧弁のナットを外しパッキンを確認してください。	異常がある場合はサントリー樽生サポートへご連絡ください。
	減圧弁ガスホース継手から漏れる。	炭酸ガスボンベの元栓を締め、圧力を抜いてから、ガスホースを正しくカットし、ガスホース継手に奥までしっかりと差し込んでください。
	減圧弁本体から漏れる。	炭酸ガスボンベの元栓を締めサントリー樽生サポートへご連絡ください。
ディスペンスヘッドから漏れる	ガスホース継手のナットがゆるんでいませんか?	減圧弁を「閉」にして、ガスホース継手のナットを締め直してください。
	ガスホースの切り口が斜めになっていませんか?	ガスホースを正しくカットし、ガスホース継手に奥までしっかりと差し込んでください。
	ディスペンスヘッドのガスケットを点検してください。	異常がある場合はサントリー樽生サポートへご連絡ください。
	ディスペンスヘッド本体から漏れる。	炭酸ガスボンベの元栓を締めサントリー樽生サポートへご連絡ください。

6 ビールが濁っている! 異味・異臭がする!

ほとんどの場合、器具の洗浄不足・樽の不適切な保管状態が原因です。
ディスペンサーやグラス類はいつも清潔に保ち、樽の保管にも気をつけてください。
また、樽生は当日開栓・当日使い切りが原則です。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
ディスペンサー	ビール回路が汚れていませんか?	ビール回路のスポンジ洗浄をしてください。 参照ページ P.11
	コック・ディスペンスヘッドが汚れていませんか?	コック・ディスペンスヘッドの分解洗浄をしてください。 参照ページ コックの洗浄 P.13 参照ページ ディスペンスヘッドの洗浄 P.15
樽	ビールが古くありませんか?	樽を交換してください。 ※やむをえず樽を持ち越す場合は、3日以内で使い切るようにしてください。
グラス	グラスが汚れていませんか?	他の食器とは別にして、専用スポンジを使って中性洗剤で洗い、自然乾燥してください。
	グラス洗浄後、ふきんで拭いていませんか?	ふきんで拭かず、自然乾燥しましょう。
	グラスを食材などと一緒に保管していませんか?	食材などの臭いの付きやすいものと分けて保管してください。

ビールが冷えない！ 39
泡の量が多い！ 41
ビールが出ない！ 43
ビールが漏れる！ 44
炭酸ガスが漏れる！ 45
ビールが濁っている！異味異臭がする！ 46
泡がたたない！

7 泡がたたない！

原因の多くは、ガス圧の設定ミスやグラスの油汚れ等によるものです。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
炭酸ガスボンベ	ガスの設定圧力は、適正ですか？	温度カードを使って樽の温度を確認しましょう。 温度カードの圧力を確認して、適正なガス圧に減圧弁の圧力を調整してください。
	ガス漏れしていませんか？	ガスホースの取付部か、継手の取付部を確認してください。 参照ページ P.45
グラス	グラスは汚れていませんか？	他の食器とは別にして、専用スポンジを使って中性洗剤で洗い、自然乾燥してください。

サントリーの樽生は「水」にこだわる工場から

サントリーではビール原料の9割を占める「水」にこだわります。
そのためビール工場の建設地は、「良質な水が安定して採水できる所」を考慮し、
全国の中から4ケ所を厳選いたしました。

「水」にこだわるサントリー全国4工場

1 サントリー 利根川ビール工場
群馬県邑楽郡千代田町赤岩くらかけ2712
TEL(0276)86-5217

2 サントリー 武蔵野ビール工場
東京都府中市矢崎町3-1
TEL(042)360-9591

3 サントリー 京都ビール工場
京都府長岡京市調子3-1-1
TEL(075)952-2020

4 サントリー 九州熊本工場
熊本県上益城郡嘉島町大字北甘木字八幡水478
TEL(096)237-3860

サントリー樽生サポート ■受付時間/AM9:00~PM8:00 ※受付時間外、および12/31~1/3は留守番電話対応 0120-030-900

天然水だから

うまい

サントリー商品ラインナップ

SUNTORY Products 1

醸造家の夢と情熱を凝縮したプレミアムビール

SUNTORY Products 2

厳選した黒麦芽を使用したプレミアムビールの黒

SUNTORY Products 3

麦芽100%、天然水100%のモルツです

SUNTORY Products 4

世界140カ国以上で愛飲されているグローバルビールブランド

SUNTORY Products 5

辛口で爽快な飲みごたえの新ジャンル樽詰

ザ・プレミアム・モルツ

粒選り麦芽100%、欧州産アロマホップ100%、天然水100%仕込の贅沢な味わいのプレミアムビールです。あらたにダイアモンド麦芽を加え、「華やかな香り、深いコクと旨み」が一層楽しめます。

ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉

〈ザ・プレミアム・モルツ〉と同じ開発チームが商品化した、少しまろやかで豊かなコクと味わいが特長の「プレミアムビールの黒生」です。原材料には、焦げ臭がない黒麦芽を厳選。またザ・プレミアム・モルツ同様、欧州産アロマホップを100%使用しています。

モルツ

1986年の発売以来、ずっと麦芽100%。さらに、2000年より天然水100%。素材の恵みの生ビール、モルツは、素材と品質にこだわり続けます。何杯飲んでも飲み飽きないおいしさと、食事と一緒に飲んでも、その料理を邪魔することなく、料理の味をしっかり引き立てる、そんなモルツは、飲食店様からも高い評価をいただいています。

カールスバーグ

1847年、北欧のデンマークに誕生したカールスバーグ。デンマーク国内ではもちろんトップシェア。現在世界40カ国で生産され140カ国以上で愛飲されています。麦芽100%のマイルドな旨みと、雑味のないクリーンな後味。飲み飽きない味わいが特長。ヨーロッパの上質感、本格感をもつカールスバーグのお取り扱い店が着実に増えています。

ジョッキ樽詰〈辛口〉

後味スッキリの引き締まったキレを実現した、辛口で爽快な一杯をお楽しみいただける新ジャンル樽詰商品です。「味×価格」の両面から高い評価をいただいております。

（※）ジョッキ樽詰〈辛口〉は酒税法上「リキュール（発泡性）①」に分類され、「ビール」ではありません。